		本社	iガ.	スピルサ	サービスセンター・支社所在地および電話番号	
大	阪	支	往	₹550	大阪市西区千代崎3-2-95 🕿 06 (586) 32	00
南	部	支	社	<del>-</del> 590	堺市住吉橋町2-2-19☎0722 (38) 11	31
北	部	支	社	₹569	高槻市藤の里町39-6 40726 (71) 03	61
東	部	支	社	₹578	東大阪市稲葉2-3-17☎0729(62)11	31
兵	庫	支	往	<del></del> 650	神戸市中央区東川崎町1-8-2 ☎078 (360) 31	00
京	循	支	往	<b>₹</b> 600	京都市下京区中堂寺粟田町1番地 🕿075 (311) 73	81
奈	良	支	社	₹631	奈良市学園北2-4-1☎0742(44)11	11
和	歌山	支	社	<b>#640</b>	1 和 歌 山 市 本 町 1 - 5 ☎0734 (31) 24	181
兵	庫 迅	支	社	æ670	姫路市神屋町4-8☎0792(85)22	221
霻	番	支	抃	〒668	5 豊 岡 市 三 坂 町 6 - 5 7 ☎0796 (23) 22	221
12	賀	支	牡	₹525	草津市,西大路町5-34四0775 (62) 53	311
滋	賀芽	支	社	₹522 m	! 彦 根 市 大 東 町 1 2 - 1 1 ☎0749 (22) 31	31
長	兵営業	センタ	<b>7</b> –	5526	長浜市南呉服町3-4☎0749(62)71	71
本:	社・カ ービス	プスト センタ	シー	₹541	大阪市中央区平野町4-1-2 ☎06 (202) 22	21

### 大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして、(火気に注意して) もより の大阪ガス支社または、大阪ガスサービスショップに連絡してください。

# ビルトインコンロ

# 取扱説明書

品名コード

10-557

### ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく銃 み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来答者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、 もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



型式名

DG3122SG



❤大阪ガス

# 安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お 客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。 必ずお守りください。

☆誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの三つに区分しています。

A CE RE	この表示を無視して、	誤った取り扱いをすると、	人が死亡または重傷を負
	危険が切迫して生じる	誤った取り扱いをすると、 ことが想定される内容を表	しています。

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う △警告 可能性が想定される内容を表しています。

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想 定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を表しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。

☆注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵	表	示					意			味	
	<b>⊕</b>		上記	表示	項目	を守ら	なか	った場	合に	起こりうる現象を	表します。
	$\triangle$		一舟	段的を	广危	険」		警告」		「注意」	
			高	温	注	意					
	҈		発	火	注	意					
	0		_	般	的	な	禁	止			
	8		火	気	禁	止					
	3		分	解	禁	止					
	8		接	触	禁	止					
	0		必	ず	行	う					

# ページ

もくじ 特に注意していただきたいこと 1~7 1. 使用前に ●使用前の準備・・・・・・・8 ・乾電池の取り付けかた 8 2. 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて ・・・・10 ● 点火・消火のしかた(コンロ)・・・・・ 11~12 ● 点火・消火のしかた(グリル)・・・・・ 13~14 ●安全機能・温度センサーについて 15~16

3. 点検・お手入れ、他

●点検・お手入れ ・・・・・・・ 17~18 ・点検・お手入れ後のセット方法・・・・ 17~18

(バーナーキャップ・グリル水入れ畑・トッププレート)

お手入れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18 ◆故障かな?と思ったら 19~20

●アフターサービス ・・・・・・・・ 21

### 危 険

■ガス漏れ時の処置について

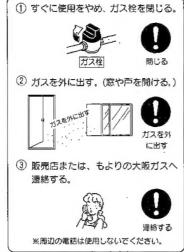
ガス漏れに気付いたときは、右記①~③ の処置を行う。

また、絶対に火をつけたり、電気器具 (換気扇など)のスイッチの[入・切]や電 源プラグの抜き差しおよび、周辺の電話 を使用しない。

「○ 火や火花で引火し、爆発事故を起こ すおそれがあります。



:1:



- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依 頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
- ●壁などの可燃物との離隔距離が確保できない場合は、必ず防熱板を取り付けで防火措置を 行う。(別派の「設置・工事説明書」を参照してください。)
- ※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談して ください。

回 壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

特に注意していただきたいこと

# 告

●必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する。 ※銘板の貼付位置は、乾電池ケースふたの裏に貼付しています。

○ 火災、不完全燃焼、爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

● 転居された場合も、供給ガスの種類・電源の種類が銘板の表示と一致していること を確認してください。

※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分が あります。

わからない場合やご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに 連絡してください。

板 (例) 都市ガス用 13Aの場合

(勘式名)・1: ・1:11:(1) ガスの種類 都市ガス用し (ガスグループ) 113A . . . . . . . . . . . . 製造年月



使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は 次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

①パーナーの火を消す。 (器具栓つまみを 止の位置 にする。)

②ガス栓を閉じる。

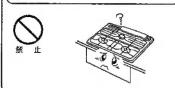


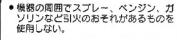


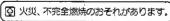


●再使用するときは、9ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。 わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスへ連絡する。

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
- ② 火災、不完全燃焼のおそれがあります。









- ●機器の周囲にスプレー缶を置かない。



火をつけたまま離れたり、外出・就寝 しない。

ᡚ 火災のおそれがあります。

※特にグリル使用中は注意してください。 魚が燃え上がることがあります。





- 機器の上や周囲に燃えやすいもの(新聞紙、ティッシュ、カーテンなど)を 近づけない。
- ② 火災のおそれがあります。



- 機器を設置した後の機器周囲の改装 (吊り戸棚を取り付けるなど) につい では、お買い求めの販売店に相談する。
- ② 設置基準上問題になる場合があり、火 災になるおそれがあります。
- 小さなお子さまだけで使用させない。

特に注意していただきたいこと



- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回す など必ず換気を行う。
- 他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中 電のおそれがあります。

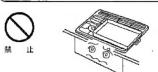


以外の用途に使用しない。

① 火災のおそれや機器焼撲の原因になります。

・ 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理

- コンロをおおうような鉄板や直径が 34cm以上の鍋は使用しない。
- ② 不完全燃焼による一酸化炭素中毒の おそれや機器の異常過熱の原因にな ります。



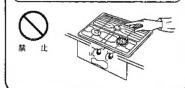
- 強火で使用する場合、やかんや鍋およびフライパンなどの取っ手に注意し、 火力を調節する。
- ② やけどや取っ手部分の破損の原因に なります。





鍋底より大きな火力で使用しない。

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近 に顔や手、衣類などを近づけない。



- 使用中、使用直後は操作部以外は、さ わらない。
- 【⑦ やけどのおそれがあります。







### 注 意

- お手入れ時は、手袋などで指先を保護 し、機器が十分冷えてから行う。
- ●各部品の突起物に注意し、17・18ページ の「点検・お手入れ」で指定している 部品以外はさわらない。

日 けが、やけどのおそれがあります。

- バーナーキャップを水洗いした後は水 気をよく切ってからセットする。
- ☆ 異常燃焼や故障の原因になります。

- この機器専用の付属品あるいは、指定の もの以外は、使用しない。
- 市販されているアルミはく製しる受け血 は、使用しない。
- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒の おそれや機器の異常過熱の原因にな

### ■ガス事故防止のために

- 使用時の点火、および使用後の消火を 必ず確かめる。
- 使用中も正常に燃焼していることを 確かめる。
- 外出や就寝の際には消火を確かめ、 必ずガス栓を閉じる。





- スにさわらない。 グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルと
- びら取っ手以外はさわらない。

魚を取り出すときなど、グリルとびらやガラ





- グリル使用中は、なべやフライバンの取 っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
- 「〇 取っ手が過熱され、破損ややけど の原因になります。





- グリル使用中は、グリル排気口から高 温の排気熱が出るため、手や顔を近づ けない。
- (の) やけどのおそれがあります。







### 特に注意していただきたいこと

# 注

- グリルを使用するときはグリル水入れ 皿に必ず水を入れる。
- 続けて使用するときは、その都度、必 ず水を足す。
- ② 火災や異常過熱により、機器が焼損 するおそれがあります。





- グリル使用中および使用直後は、グリ ル水入れ皿の水が高温になっているた め、グリル水入れ皿を持ち運びする際 は、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリ ルとびらガラスに水をかけない。
- (4) やけどのおそれやグリルとびらガラ スが割れてけがをするおそれがあり ます。
- グリルとびらに強い力を加えたり、物 をぶつけたりしない。 ☆ けがのおそれやグリルとびらが変形





する原因になります。

- グリル内に食品屑、布類などがあると 発火するので、使用前に必ず点検する。
- ② 火災のおそれがあります。





- 油料理は必ずセンサー付きバーナーを 使用する。
- ※センサーが付いていないバーナーは、天 ぶら油過熱防止機能がはたらきません。
- 火災のおそれがあります。



- センサー付きパーナ
- グリル水入れ皿に水以外のものを入れ
- ※アルミはくや市販のグリル石などをグ リル水入れ皿に入れて使用しない。
- ⟨○ 次災のおそれや機器焼損の原因にな ります。

### お 願

危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

■長期間使用しない場合は、

ガス栓を閉じてください。 ●各部の汚れを取り除き、ほこりや異物 が入らないようにビニールなどをかけ てください。

乾電池を乾電池ケースより抜いてくだ。 さい。

乾電池の液漏れにより、機器をいため る原因になります。

本機器は家庭用ですので、業務用とし て使用しないでください。

著しく寿命が短くなります。

緊急時・異常時に備えて、使用前にガ ス栓の位置などを確認してください。

機器の分解は絶対にしないでください。

ガス漏れや故障の原因になります。





パーナーに煮こぼれがかかったとき は、こまめにお手入れを行ってくだ さい。 ※お手入れは機器が十分冷えてから行って ください。

**鶯こぼれがかかったまま放置すると炎** 口が詰まり、機器内部で燃えることに より、機器焼損のおそれがあります。

乾電池の (→)、(→) の方向を間違えないで ください。

● 乾電池は古いものと新しいものを混ぜ て使用しないでください。

点火できなくなります。

破裂や液漏れの原因になります。

グリル使用中は、グリルとびらを完全 に奥まで押し込んでください。

異常過熱によるやけどのおそれや機器 の変形・変色の原因になります。



使用前に 使用前の準備

■ガス栓を全開にする





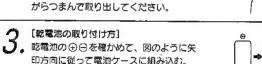
■乾電池の取り付けかた

電池ケースフタの凸部を指でひっかけて 矢印の方向に関ける。 ※開けた状態で手を離すとフタは少し下 がります。(約5mm程)



[電池ケースの取りはずし方] / ①乾電池が入っている場合 電池ケース手前上の 🖨 を図のように指で 上方向に押しあげ、離すと電池ケースが 取り出せます。 ②乾電池が入っていない場合 電池ケースを図のように指で持ちあげな







[電池ケースの取り付け方] 4 電池ケース手前下の⑤を指で下方向に押 すようにして確実に組み込む。



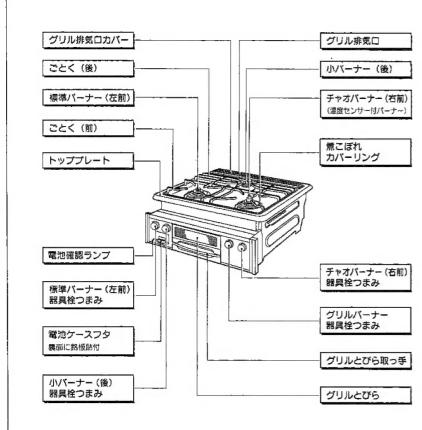
フタを閉めるときは、フタが下がった分だ フタを閉めるとさな、ノンか下がつたから け上に押し上げて矢印②の方向に閉じる。

お願い

フタは約120度(角度)程開きます。それ以上は無理に 開かないでください。フタが破損する場合があります。

使いかた 各部のなまえ

各部のなまえ



特 長 =チャオパーナー= 矢ぶら油過熱防止機能、焦げつき消火機能、コンロ消し忘れタイマー(2時間)がついてい まず。



## 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

《チャオバーナーに適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

### 中華鍋について

- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。 ●使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがありま す。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくな ります。

## 鍋の選びかた

- ◆チャオパーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製(アルミなど)のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぶらフライなどの 揚げもの料理
アルミ製の鍋・フライバン	0	0
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手・多層)製の網	0	0
ステンレス製薄手(底2mm未満)の鎖	0	×
鉄製の鎖・フライパン・中草鍋	0	0
主編・耐熱ガラス容観・圧力編	0	×
◎: 最適。 ○: 適しています。 ×:適していません。		×:温度を正しく検知で きないおそれがあり ます。

## 使いかた 点火・消火のしかた(コンロ)

## 点火前に

ロックの位置にあるときはロ ックを解除する。 □ックの位置にすると

点火操作ができない機

構になっています。

消火の状態でガス栓を全開にし 解除 てください。



ださい。

とびだします。



点火してから数秒間押し続けてく

パチパチとスパークして点火します。

● 手を離すと器具栓つまみは手前に

●チャオバーナーは2時間連続で使用 すると安全のため自動消火します。

また、点火できなかった場合、ブ

ザー音(ピー)でお知らせします。

器具栓つまみを止まるまでい っぱいに押す。 意火を確認してから手を 離してください。



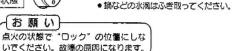






点火の状態





# 火力調節

ひとくちアドバイス

っぱいに押す。

点火の際は、ごとくに鍋ややかんを

のせると点火がよりスムーズです。

器具栓つまみを左右に回して 調節する。



炎を見ながら調理に適した位置に 加減してください。 ・強火から弱火にするときは、器具栓 つまみをゆっくり回してください。

器具栓つまみを " ▲ " 印方向へ

まわすと火力は強く" ★ "印方 向へまわすと火力は弱くなります。

器具栓つまみを止まるまでい





### 点火・消火のしかた(コンロ)

■点火ロックって?

小さなお子様のいたず ら防止や使用しないと きの安全のために、器 具栓つまみを作動させ ない機構です。



- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合が あります。配管内の空気が抜けるまで点火操作 を繰り返してください。 点火時パーナーに点火したことを確認してくだ。 さい。
- ⚠注意
- ●使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使 用しない。
- □ 別のバーナーが点火し、火災のおそれ があります。

### ∧注意

- 必ず炎の大きさとなべの取っ手の位置を見 て火力の調節をしてください。
  - やけどのおそれや、取っ手が焼損する 原因になります。

### △注意

●使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じ てください。





### チャオバーナーを 使用する時のコツ

○予熱する場合 ● 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位 予熱をしてください。



○カレー、ジャムなどの加熱をする場合 ▶ トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動 かさないでください。 水分の少ないものは水を加えてくだい。

・火力は中火位を使ってください。 沸縄後は中味の温度にムラができないよう 時々まぜてください。



○インスタント焼きそばなどをする場合 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場

合、途中で消火機能が働いて消火すること があります。このようなときは再点火して ください。

# 点火・消火のしかた(グリル)

初めてグリルを使うときは、グリル水入れ皿にコップ1杯半分(約300ml)の水を入れ、 15分程度のから焼きをしてください。(庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても 異常ではありません。)

## 点火前に ロックの位置にあるとき

はロックを解除する。 ロックの位置にすると 点火操作ができない機

横になっています。



グリル水入れ間に必ずコップ1杯半 分(約300ml)の水を入れてくだ 311

パチパチとスパークして点火します。

手を離すと器具栓つまみは手前に

配管内に空気が入っていて点火し

配管内の空気が抜けるまで点火操

にくい場合があります。

# 器臭栓つまみを止まるまでい

っぱいに押す。 ● 着火を確認してから手を

難してください。



作を繰り返してください。

点火の状態

とびだします。

# 火力調節

器具栓つまみを左右に回して 調節する。



- 強火から弱火にするときは、器具栓 つまみをゆっくり回してください。 グリルとコンロを同時に使用する と炎が赤色になることがあります
- が、異常ではありません。 器具栓つまみを( 3.3.) 方向へ向す と火力は強く、( 🛶 ) 方向へ回す と火力は弱くなります。

# 器具栓つまみを止まるまでい

っぱいに押す。







使用後は必ず消火を確かめ、ガス 栓を閉じてください。



聞じる

∧注意

## 点火・消火のしかた(グリル)

### グリル使用中、使用直後は・・・

**企警告** 

グリル排気口をふさがない。

□ 火災・不完全燃焼のおそれがあります。

## 

必ず水を入れて使用する。

- 水以外のものを入れて使用しない。 水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。

「〇) 火災のおそれや機器焼損の原因になります。 なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。

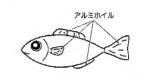
- グリルとびらは必ずしめる。 グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。

やけどや機器焼損の原因になります。

してください。

表面のこげやすいもの(つけ焼き、照り焼 き、味噌漬けなど)や火の通りの悪い魚な どは、予熱しないでそのまま焼いてくださ

- 上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し。 温度があがってから材料をいれてください。 焼きあがったら、熱いうちに材料を取り出
- 焼きかたのコツ 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように
- 焼いてください。 こげやすい属やひれなどには履めに塊をふ りかけるかアルミホイルでおおって焼いて ください。



## グリル水入れ皿の取り出しと取り付け

回取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少 し持ち上げて、再度引き出してください。
- ・グリル水入れ皿は、グリルとびらと一体となっています。 ・グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと

止まります。 回取り付けかた

グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ奥に当たるまで きっちりと入れてください。

# グリル水入れ皿

### グリル焼網の高さ調整

グリル焼網の表・裏で高さを調節します。 「表」 → 焼網が高くなります。

「裹」 → 焼網が低くなります。

焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にの せて焼いてください。

[表]

[興]

使いかた

# 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能のはたらき

パーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止めます。
	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動消火。(自動的にガスを止めます)
チャオバーナー	天ぶら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動消火。(自動的にガスを止めます)
	コンロ消し忘れタイマー 点火後2時間経過すると自動消火。(自動的にガスを止めます)

※チャオパーナーが自動消火したときは、ブザー音(ビー)でお知らせします。

### 安全機能がはたらいたとき

● 器具栓つまみを 止の位置 にしてください。※火が消えると自動的にガスも止まります。



△注意

天ぶら油過熱防止機能が働いたときは、 鍋や油の温度が相当高くなっていますので、 やけどに注意してください。

### 揚げもの調理時の注意

### △△注意

 揚げもの調理をされるときは、温度センサー(天ぶら油過 熱防止機能)のついているチャオバーナーを使用する。



揚げもの用

- チャオバーナーは、器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と 表示してあります。
- 鍋の種類や油の種類によって自動消火したときの油の温度は 異なります。

揚げもの調理するときは、200ml(コップ1杯)以上の油で使用してください。 油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず高温になっても自動消火しない場合があります。

### 安全機能・温度センサーについて

### 温度センサーの注意

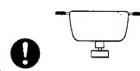
- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- ●センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部 に汁やゴミが付着したときには、布に水を浸し固くし ぼってからふきとってください。また、やかんや鍋の 底もきれいにしてください。温度センサーが作動しな い場合があります。





### 正しい鍋ののせかた

◆鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。





鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の量さを含む)必要です。
 特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

### 焦げつき消火機能について

●焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物の種類によって異なります。

### こんな調理は標準バーナーでしてください。

- チャオバーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。下配のような調理は途中消火することがありますので、標準バーナーを使ってください。
- ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
- · 焼網を使った料理(めざし・するめをあぶるなど)
- · いりもの料理 (ごま・大豆など)
- 焼きもの料理(お好み焼き・たこ焼きなど)
- ・焼飯

## 点検・お手入れ、他

## 点検・お手入れ

点検項目	点 検 の し か た	処 置
乾電池は? 電池権認ランプ・●)	使用時に乾電池確認ランプが点滅していませんか。 《チャオパーナー(温度センサー何パーナー)使用時) 電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ラ ンプが点灯し、点火できません。 スパークの音が嘘くなっていませんか。 (標準、小パーナー・グリルパーナー使用時) 電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパー クの音が1秒間に約2回ぐらいの遅さになります。	新しい乾電池と交換してください。 (8ページ参照) 乾電池の寿命はおよそ 1年が自安です。 お願い 同じ種類の乾電池を 2個同時に交換して ください。
各部品の取り付けは?	トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・グリル排気口など正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてく ださい。 (下記「点検・お手入 れ後のセット方法」 を参照)
バーナーキャップは? (コンロ部)	炎口がめづまりしていませんか。 傾いたり、浮いたりしていませんか。	お手入れのしかたを
グリル水入れ皿は?	脂がたまっていませんか。	ご覧ください。
温度センサーは?	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

### 点検・お手入れ後のセット方法

### バーナーキャップの取り付けかた

●図のように正しくセットしてください。

れがあります。

- (ロトッププレートの上に煮こぼれカバーリングをのせてください。
- (2)チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み 丸穴部 確実にセットしてください。
- 小バーナーキャップは▼部と凹部をはめ込み、確実にセットしてください。 (3)ごとくをのせてください。
- (ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後ろです。)

バーナーキャップを正しく取り付けなかった場合、点火しな かったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそ



小パーナーキャップ

■ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。

■けがをしないよう手袋などをして行ってください。 ■フードの清掃の際など、コンロの上には絶対に乗ら

ないでください。

点検・お手入れ

### お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
<ul><li>トッププレート</li><li>ごとく</li></ul>	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた 布で水気をふき取ってください。
<ul><li>● グリル排気□カバー</li><li>● グリル水入れ皿</li><li>● 煮こぼれカバーリング</li></ul>	汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた 布で十分水気をふきとってください
**************************************	グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。
●機器表面	乾いた布でよくふいてください。
<ul><li>● 操作部</li><li>● グリルとびら (ガラス)</li><li>● グリルとびら取っ手</li></ul>	汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませた布でふき収ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●バーナーキャップ	<ul> <li>お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に満部分を撮除してください。</li> <li>煮ごぼれしたときは、必ず手入れしてください。</li> <li>万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。</li> </ul>
● 温度センサー	<ul><li>温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。</li></ul>

### グリル水入れ皿の取りはずしかたと取り付けかた

### 取りはずしかた

・ログリル水入れ皿を台の上に乗せ、(ログリル水入れ皿のツメ(2ヶ所) 片手で奥のほうを押さえます。 -21もう一方の手でグリルとびらのガ

皿のほうへ倒すと簡単に取りは ずせます。



## 取り付けかた

をグリルとびらの雰面の角穴に 差し込みます。

うスの上を持ち、グリル水入れ、2/グリルとびら下部をグリル水入れ、 **即側に回転させ「カチッ」と音** がするまで押し込みます。



### トッププレート

トッププレートを取りはずし てお手入れされた場合は、必 ず元通り(シールバッキンにか ぶさるように)にもどしてくだ



お

# め 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- ◆故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。まず、次のことをお題べください。

こんなとき	原因	参 照ページ
点火しない。 点火しにくい。 消火する。	<ul> <li>● ガス栓が全開になっていますか?</li> <li>● 蛟電池が消耗していませんか?</li> <li>● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>● パーナーキャップの炎口がつまっていませんか?</li> <li>● 扁火装造・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか?</li> <li>● 器具栓つまみを止まるまでいっぱいに押していますか?</li> <li>(数秒間押しましたか?)</li> </ul>	11 17 17 18 20 11 · 13
ガスのにおいが する。 いやなにおいが する。	ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。   ・ 医告  ・ 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか?  ・ 火災のおそれがあります。 ・ 煮ごぼれや風などで火が消えていませんか?	3 20
	<ul><li>バーナーに風が当たっていませんか?</li><li>煮こぼれがバーナーにかかっていませんか?</li><li>立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか?</li></ul>	20 20 20
消火しやすい。 使用中火が消え る。	<ul> <li>〈チャオバーナー (温度センサー付バーナー) 側&gt;</li> <li>鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか?</li> <li>温度センサーが汚れていませんか?</li> <li>鍋を正しくのせていますか?</li> <li>火をつけてから2時間以上たっていませんか?</li> <li>鍋底が凸凹していませんか?</li> </ul>	15 16 16 15 15
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて 燃える。	<ul><li>バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li><li>バーナーキャップ炎口がつまっていませんか?</li></ul>	17 18

### 次のような現象は故障ではありません。

はじめてグリルを使用するとき、 煙やにおいが出る。



部品についている油が焼けるためです。 13ページをご覧になり、から焼きをしてください。

パチパチとすべての点火装置で 音がする。



同時点火方式となっていますので、1 ケ所の点火操作ですべての装置が「バ チバチ」とスパークします。

●点火後や消火後にキシミ音がで



加熱や冷却される際に金属が膨張・収 縮して起こる音です。

■コンロとグリルを同時に使うと 炎が赤色になる。



焼き物の塩分(塩化ナトリウム)や水 中に溶解しているカルシウムによるも のです。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お 買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスサービスショップ、大阪ガス支社に連絡して ください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

### 立消え安全装置について

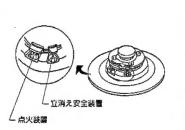
風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全 装置が自動的にガスを止めます。 (完全にガスが止まるまで数秒かかります。)

(元主にカスか正まるよど数秒かかります。)再び点火されるときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなって

から点火操作をしてください。 ● 立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水 滴がついたときはきれいにふき取ってくだ さい。

また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。

(点火不良の原因になります。)



## 点検・お手入れ、他 アフターサービス

### アフターサービス

### サービスのお申し込み

- 19~20ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度確認してください。
- ●確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い 求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。なお、連絡していただくときは、 下記のことをお知らせください。
- 1.品 名 ビルトインコンロ
- 2. 大阪ガス商品コード
- **電池ケースフタの**第 に貼付してあります。
- 3. 故障または異常の内容(できるだけ難しく) 4. ご住所・お客館・諏話番号・道順 (できるだけ難しく)

### 転居される場合

### ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居 先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡して ください。
- この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも貢料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

### 保証・補修について

- ◆保証書に記載のように、機器の故障について、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。 保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大 切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談 してください。

修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)します。

### 補修用性能部品の最低保有期間

補修用部品の最低保育期間は、当製品の製造打ち切り後6年です。その後の修理は補修用性能 部品がなく、修理できない場合がありますのでごろ承ください。性能部品とは、その製品の機 能を維持するために必要な部品です。

## 点検・お手入れ、他 什様

### 什 横

品			名	ビルトインコンロ
商	品二	_	ド	10-557
型	式		名	DG3122SG
点	火	方	江	連続スパーク点火
安	全	装	Ē	・立消え安全装置(全バーナー) ・天ぶら油週熱防止機能 ・焦げつき消火機能 (チャオバーナー) ・コンロ消し忘れタイマー
外	形	4	法	高さ264mm×幅598mm×奥行き494mm
重		(本	(本)	1 6,5 kg
গ্র	B	1	品	取扱説明書·設置·工事説明書·乾電池(単1乾電池(1.5V)×2個) 保証書

	_																							
								1時間当たりのガス消費量kW																
吏		用				ガガル		2					- 2					ガ		ス			O-FILINE	ガス
吏	用ガ		ス	スグ				スグ		-	プ	チャオバーナー (右 前)	標準パーナー (左 前)	小パーナー (後)	グリル	全点火時 ガス消費量	<b>唐続</b>							
Iit.	ガス	用		13		A		4.65 (4.000kcal/h)	2.97 [2.550kcal/h]	1.40 [1,200kcal/h]	1.98 {1,700kcal/h}	10.5 {9,000kcal/h}												
		,	<i>t.</i>	F	ス		用	4.66	2.94	1.28	1.88	10.3	R'/2											
								[0.334kg/h]	(0.211kg/h)	(0.092kg/h)	(0.135kg/h)	{0.740kg/h}	(オネジ)											

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

